



Petit déjeuner servi de 8h30 à 11h30

BREAKFAST SERVED FROM 8:30 AM TO 11:30 AM

LES ŒUFS BIO ORGANIC EGGS

Œuf bio dur <i>Hard-boiled organic egg</i>	6.50 €
Œuf mollet bio à la vapeur <i>Steamed soft-boiled organic egg</i>	6.00 €
Œufs bio au plat <i>Organic fried eggs</i>	9.00 €
Œufs brouillés bio <i>Organic scrambled eggs</i>	9.00 €
Omelette bio <i>Organic omelet</i>	9.00 €
1. ⁰⁰ € de supplément par ingrédient 1. ⁰⁰ € supplement per ingredient	
(fromage, saumon, jambon, dinde, thon, tomates, avocat) (cheese, salmon, ham, turkey, tomatoes, avocado)	
3. ⁰⁰ € de supplément par accompagnement servi à côté 3. ⁰⁰ € extra for each side served separately	

PETIT DÉJEUNER SUCRÉ SWEET BREAKFAST

Croissant <i>Croissant</i>	2.20 €
Pain au chocolat <i>Chocolate bread</i>	2.20 €
Tartines de pain, beurre & confiture <i>Slice of bread, butter and jam</i>	6.50 €
Pancakes (confiture ou Nutella) <i>Pancakes (jam or Nutella)</i>	7.10 €
Les toasts briochés (miel, confiture ou Nutella) <i>Brioche toast (with honey, jam or Nutella)</i>	7.30 €
Yaourt avec miel et noisettes <i>Yogurt with honey and hazelnut</i>	6.80 €
Yaourt fruits, miel et granola <i>Yogurt with fruits, honey and granola</i>	12.50 €
Açaï bowl	19.50 €

CHAQUE SAMEDI DE 9H30 À 15H30...
VENEZ DÉGUSTER NOTRE BRUNCH / BRUNCH VÉGÉTARIEN SUR DEMANDE

Sous réserve de disponibilité / Subject to availability

Brunch 35.00€ par personne

Every Saturday from 9:30 am till 3:30 pm...

Come to taste our brunch / vegetarian brunch on request

Toast brioché, tartine de pain grillée, beurre et confiture

Toast brioche, slice of bread, butter and jam

**Assortiment de charcuterie, saumon mariné,
œuf mollet bio à la vapeur, légumes marinés, salade**

Selection of cold cuts, marinated salmon, steamed soft-boiled organic egg, marinated vegetables, salad

Cakes, yaourt au miel et noisettes, crumble

Cakes, yogurt with honey and hazelnuts, crumble

Le brunch est servi avec un jus de fruit frais & une boisson chaude au choix...

The brunch is served with a fresh fruit juice and a hot drink at your choice...

Nos thés & infusions supérieurs

OUR SUPERIOR TEAS AND INFUSIONS

(retrouvez notre sélection sur notre carte des thés)

Supplément lait végétal 1.30€ / Plant-based milk supplement 1.30€

Supplément
pignons
1.70€

Un supplément
sera appliqué
pour toutes
boissons
partagées

NOS BOISSONS CHAUDES À BASE DE THÉ OUR HOT TEA DRINKS

Avec ou sans sucre with or without sugar

Thé chaud marocain à la menthe fraîche & pignons (une théière par personne) 6.50€

Maroccan hot tea in the fresh mint and the pine nuts (one teapot per person)

Supplément pignon de 1.70€ / 1.70€ supplement for pine nuts

Matcha latte

7.00€

Chaï latte

8.60€

Maté bio

7.50€

NOS BOISSONS FROIDES À BASE DE THÉ OUR COLD TEA DRINKS

Avec ou sans sucre, nos thés glacés contiennent de l'orange

With or without sugar, our iced teas contain some orange

Le thé glacé maison menthe ou pêche ou épices

6.50€

Home made ice tea mint, peach, spices

Iced matcha latte

8.00€

Prix nets / Service compris / Photos non contractuelles





Nos cafés & chocolats



OUR COFFEES AND CHOCOLATES

Supplément lait végétal 1.³⁰€ / Plant-based milk supplement 1.³⁰€

LES CAFÉS COFFEES

Le café expresso *Coffee espresso*

2.³⁰€

Le déca *Decaffeinated coffee*

2.³⁰€

L'allongé

2.⁵⁰€

L'américain *American*

2.⁵⁰€

Le double expresso *Double espresso*

4.⁶⁰€

BOISSONS CHAUDES À BASE DE CAFÉ HOT COFFEE DRINKS

La noisette *Coffee with milk - small size*

2.⁸⁰€

La noisette au Nutella *Coffee with milk and Nutella - small size*

4.⁴⁰€

Le cappuccino *Cappuccino*

4.⁶⁰€

Le cappuccino au Nutella *Cappuccino and Nutella*

5.⁹⁰€

Le café crème *Espresso coffee with milk*

4.⁶⁰€

Latte macchiato *Latte macchiato*

4.⁶⁰€



BOISSONS FROIDES À BASE DE CAFÉ COLD COFFEE DRINKS

Avec ou sans sucre *With or without sugar*

Iced coffee

6.⁹⁰€

Iced latte

7.³⁰€

BOISSONS CHAUDES À BASE DE CHOCOLAT HOT CHOCOLATE DRINKS

Chocolat chaud à l'italienne (chocolat onctueux) *Italian style hot chocolate (creamy hot chocolate)*

5.²⁰€

Chocolat chaud à l'italienne et chantilly *Italian style hot chocolate with whipped cream*

5.⁹⁰€

BOISSONS FROIDES À BASE DE CHOCOLAT COLD CHOCOLATE DRINKS

Iced chocolate

7.¹⁰€

Iced chocolate chantilly

7.⁸⁰€



Nos jus & boissons

OUR JUICES AND DRINKS



LES JUS FRAIS PRESSÉS FRESH SQUEEZED JUICES

Le jus de citron frais <i>Fresh lemon juice</i>	5.80 €
Le jus d'orange frais <i>Fresh orange juice</i>	5.80 €
Le jus de pamplemousse frais <i>Fresh grapefruit juice</i>	5.80 €
Le jus mixte (orange & pamplemousse) <i>Fresh mix orange & grapefruit juice</i>	5.80 €

LES JUS FRAIS MIXÉS FRESH MIXED JUICES

Frullato de fruits (mélange multi-fruit pomme, poire, banane, fraise, orange, kiwi) <i>Mix fruit smoothie (apple, pear, banana, strawberry, orange, kiwi)</i>	6.50 €
Jus détox (mélange orange, pomme, ananas et épinard) <i>Détox juice (orange, apple, pineapple and spinach)</i>	6.50 €

LES JUS FRAIS CENTRIFUGÉS FRESH JUICES CENTRIFUGED

Le jus centrifugé (pomme, orange et carotte) <i>Fruit and vegetable juice centrifuged (apple, orange and carrot)</i>	6.50 €
Le ginger (pomme, orange, carotte et gingembre) <i>Fruit and vegetable juice centrifuged (apple, orange, carrot and ginger)</i>	6.70 €
Shot de gingembre frais <i>Fresh ginger shot</i>	7.00 €

LES BOISSONS FROIDES COLD DRINKS

Jus de fruits & Nectar Bio «Maison Meneau» 25 cl <i>(jus de pomme du Lot et Garonne, jus de tomate de Marmande, nectar d'abricot, jus d'ananas, nectar framboise-fraise)</i> <i>(«Maison Meneau» Organic Fruit Juice & Nectar (apple juice from Lot et Garonne, tomato juice from Marmande, apricot nectar, pineapple juice, raspberry-strawberry))</i>	5.80 €
Les eaux minérales 50 cl (Evian, San pellegrino, Badoit) <i>Mineral water 50 cl (Evian, San pellegrino, Badoit)</i>	5.00 €
Le quart Vittel (+ sirop 0.70 €) 1/4 L Vittel (syrup + 0.70 €)	4.20 €
Ginger beer Bio «Maison Meneau» 20 cl	5.50 €
Les sodas (Coca, Coca zéro 33 cl, Schweppes agrumes 25 cl, Orangina 25 cl, Perrier 33 cl, Limonade 25 cl)	5.00 €

LES VINS, BIÈRES ET CHAMPAGNES WINES, BEERS AND CHAMPAGNE

Bailli (le verre) 15 cl <i>Côtes de provence AOP (blanc, rosé, rouge)</i>	6.80 €	Spritz (le verre) 20 cl	9.00 €	Panaché 30 cl	7.00 €
Bailli 75 cl <i>Côtes de provence AOP (blanc, rosé, rouge)</i>	36.00 €	Hugo Spritz (le verre) 20 cl	9.00 €	Piscine champagne 20 cl	19.00 €
Champagne Laurent Perrier (la coupe) 10 cl	16.00 €	Prosecco (le verre) 15 cl	6.90 €	Piscine vin 20 cl	15.00 €
Champagne Laurent Perrier 75 cl	98.00 €	Prosecco 75 cl	39.00 €		
		Corona (bouteille) 33 cl	7.50 €		
		Warsteiner (pression) 30 cl	6.80 €		



Nos petits pains salés

SANDWICHES

Saumon mariné avec avocat ou crème <i>Marinated salmon with avocado or cream</i>	6.70 €
Thon, œuf bio, tomates <i>Tuna fish, organic egg, fresh tomatoes</i>	6.70 €
Thon, ciboulette, câpres, mayonnaise, roquette <i>Tuna fish, chive, capers, mayonnaise, rucola salad</i>	6.70 €
Thon fumé, mayonnaise, tomates <i>Smoked tuna fish, mayonnaise, fresh tomatoes</i>	6.70 €
Thon, crème d'olives, roquette, tomates <i>Tuna fish, olive pesto, rucola salad, fresh tomatoes</i>	6.70 €
Jambon de Parme, mozzarella, basilic <i>Parma ham, mozzarella, basil</i>	6.70 €
Jambon blanc truffé, brie, roquette <i>Truffled ham, brie, rucola salad</i>	7.70 €
Bresaola, Parmesan, roquette <i>Dry salted beef, Parmesan, rucola salad</i>	6.70 €
Jambon blanc, tomates, mozzarella et basilic <i>Ham, tomatoes, mozzarella and basil</i>	6.70 €
Speck, provola, basilic <i>Smoked ham, provola cheese, basil</i>	6.50 €
Speck, œuf bio, provola, aubergines, roquette <i>Smoked ham, organic egg, provola cheese, eggplant, rucola salad</i>	6.70 €
Spianata piccante, provola, aubergines <i>Spicy sausage, provola cheese, eggplant</i>	6.50 €
Coppa, basilic, provola <i>Coppa, basil, provola cheese</i>	6.70 €
Jambon de dinde, provola, tomates, basilic <i>Turkey ham, provola cheese, fresh tomatoes, basil</i>	6.50 €
Mozzarella, tomates, basilic <i>Mozzarella, fresh tomatoes, basil</i>	6.50 €



Tomates séchées, crème d'olives, provola <i>Sun-dried tomatoes, olive pesto, provola cheese</i>	6.70 €
Omelette bio, provola, tomates, roquette <i>Organic omelette, provola cheese, fresh tomatoes, rocket salad</i>	6.70 €
Le végétarien (avocat, mozzarella, roquette, basilic) <i>(avocado, mozzarella, rucola salad, basil)</i>	6.70 €
Tomates séchées, provola, avocat, basilic, roquette <i>Sun-dried tomatoes, provola cheese, avocado, basil, rucola salad</i>	6.70 €
Poivrons grillés, aubergines, provola, basilic, roquette <i>Roasted peppers, eggplant, provola cheese, basil, rucola salad</i>	6.70 €
Artichauts, aubergines, mozzarella, roquette <i>Artichoke, eggplant, mozzarella, rucola salad</i>	6.70 €
Poulet, tomates, mayonnaise, roquette <i>Chicken, tomatoes, mayonnaise, rucola salad</i>	6.70 €
Gorgonzola, coppa, artichauts <i>Gorgonzola, coppa, artichoke</i>	6.70 €
Chèvre, jambon de Parme, roquette <i>Goat cheese, parma ham, rucola salad</i>	6.70 €
Salade d'accompagnement petits pains <i>Side salad</i>	3.80 €
Pot de sauce <i>Sauce pot</i>	1.30 €

Nos assiettes

OUR DISHES



- | | |
|---|---------|
| Assiette de saumon mariné à la suédoise
<i>salade, saumon mariné, toasts</i>
Salad, marinated salmon, toasts | 22.50 € |
| Grande assiette nordique
<i>(Salade, saumon mariné, thon fumé, harengs, pommes de terre, toasts)</i>
Salad, marinated salmon, smoked tuna fish, herring, potatoes, toasts | 23.50 € |
| Tartare de bœuf (viande bovine française) à l'italienne
<i>Servi avec tomates séchées, Parmesan, cornichons, échalote, câpres</i>
Steak tartar french beef italian-style
with sun-dried tomatoes, Parmesan cheese, gherkins, shallot, capers | 22.50 € |
| Assiette bresaola
<i>Bresaola (viande de Grison), Parmesan, roquette</i>
Dry salted beef, Parmesan cheese, rucola salad | 21.50 € |
| Assiette jambon de Parme et melon
<i>salade, jambon de Parme, melon</i>
Salad, parma ham, melon | 21.50 € |
| Assiette affettati misti
<i>Salade et charcuterie italienne mixte</i>
Salad and italian cold cuts | 21.50 € |
| Assiette Volupté jambon de Parme et saumon
<i>Salade, tomates, mozzarella, avocat, pommes de terre, endives, betterave, melon, jambon de Parme et saumon</i>
Salad, fresh tomatoes, mozzarella, avocado, potatoes, chicory, beetroot, melon, parma ham, salmon | 21.50 € |
| Assiette Volupté jambon de dinde et saumon
<i>Salade, tomates, mozzarella, avocat, pommes de terre, endives, betterave, melon, jambon de dinde et saumon</i>
Salad, fresh tomatoes, mozzarella, avocado, potatoes, chicory, beetroot, melon, turkey ham and salmon | 21.50 € |
| Assiette Volupté tout saumon
<i>Salade, tomates, mozzarella, avocat, pommes de terre, endives, betterave, melon, saumon</i>
Salad, fresh tomatoes, mozzarella, avocado, potatoes, chicory, beetroot, melon, salmon | 23.50 € |

Nos assiettes

OUR DISHES

Assiette vapeur bresaola

Salade, bresaola et légumes cuits à la vapeur

Salad, dry salted beef and steamed vegetables

21.50€

Assiette vapeur saumon

Salade, légumes et pavé de saumon cuits à la vapeur

Salad, steamed vegetables and steamed salmon fillet

23.50€

Assiette végétarienne

Salade, tomates, mozzarella, avocat, pommes de terre, aubergines, poivrons, endives, betterave, melon, artichauts, tomates séchées, concombre, 1/2 œuf dur bio

Salad, fresh tomatoes, mozzarella, avocado, potatoes, eggplant, peppers, chicory, beetroot, melon, artichokes, sundried tomatoes, cucumber, 1/2 organic hard-boiled egg

21.50€

Assiette de tomate mozzarella di bufala

Salade, tomates, mozzarella de bufala

Salad, fresh tomatoes, bufala mozzarella

19.50€

Assiette de tomate mozzarella burrata

Mozzarella burrata, tomates, salade

Burrata mozzarella, fresh tomatoes, salad

21.50€

Le toast à l'italienne et sa petite salade

Pain de mie grillé avec jambon blanc, toastinette, roquette et tomates

Toasted sandwiches with ham, cheese, rucola salad and fresh tomatoes

18.50€

La focaccia

Pain focaccia grillé avec jambon blanc et provola servi avec salade

Toasted focaccia bread with ham and provola cheese, salad

17.50€

Nos assiettes sont préparées avec des produits de qualité supérieure et de l'huile d'olive italienne.

Viande d'origine U.E.

La liste des allergènes est consultable sur notre site internet : www.volupte.anytime.com

Toutes modifications de nos petits pains

ou de nos plats par vos soins entraineront un supplément.

Chèque non accepté.

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets / Service compris / Photos non contractuelles





Nos pâtisseries

DESSERTS

Les cakes (fruits confits, citron, crème de marron) <i>Cakes (candied fruit, lemon, chesnut cream)</i>	6.80 €
Le moelleux au chocolat <i>Chocolate cake fondant</i>	6.90 €
Le crumble aux fruits <i>Mix fruit crumble</i>	7.30 €
Le Volupté à la framboise <i>raspberry tiramisu</i>	6.90 €
Le Volupté au café <i>Coffee tiramisu</i>	6.80 €
Le Volupté à la fraise, Nutella et spéculoos <i>Strawberry, Nutella and speculoos tiramisu</i>	7.30 €
Yogourt avec miel et noisettes <i>Yogurt with honey and hazelnut</i>	6.80 €
Les toasts briochés (miel, confiture ou Nutella) <i>Brioche toast (with honey, jam or Nutella)</i>	7.30 €
Pancakes (confiture ou Nutella) <i>Pancakes (jam or Nutella)</i>	7.10 €
Petit pain Nutella <i>Toasted bread with Nutella</i>	6.50 €
Gaufre sucre (crème de marron, Nutella, confiture + 0.⁸⁰ €) <i>Waffle with sugar (chesnut cream, Nutella, jam + 0.⁸⁰ €)</i>	7.30 €
Assiette de fruits frais <i>Fresh fruit plate</i>	15.00 €
Cheesecake framboise <i>Raspberry cheesecake</i>	8.00 €
Cheesecake caramel <i>Caramel cheesecake</i>	8.90 €
Cheesecake Nutella <i>Nutella cheesecake</i>	8.90 €
Carrot cake <i>Carrot cake</i>	7.50 €
Marbré au Nutella <i>Nutella marble cake</i>	7.50 €
Tarte au citron meringuée <i>Lemon and meringue tart</i>	8.00 €
Glaces & Sorbets Mövenpick <i>Mövenpick ice creams & sorbets (chocolat, vanille, pistache, rhum-raisin, coco, fraise, café, caramel, citron, mangue, framboise)</i> <i>Chocolate, vanilla, pistachio, rum-raisin, coconut, strawberry, coffee, caramel, lemon, mango, raspberry</i>	
1 boule <i>1 scoop</i>	3.40 €
2 boules <i>2 scoops</i>	6.60 €
3 boules <i>3 scoops</i>	8.60 €

Demandez notre suggestion du moment

Prix nets / Service compris / Photos non contractuelles